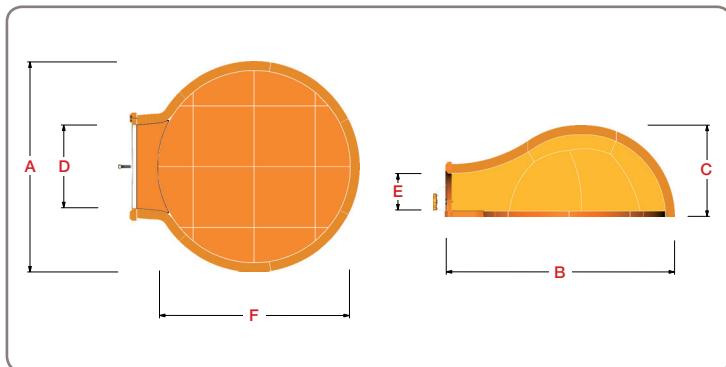




CANNA FUMARIA (inst. interna) / CHIMNEY (for indoor installation)

Altezza canna > 5 mt / Chimney height >16,4 ft	Altezza canna > 4 mt / Chimney height >13,1 ft	Altezza canna > 3 mt / Chimney height >9,8 ft
Diametro 20 cm oppure 20x20 cm / Diameter 7,8 In or 7,8x7,8 In	Diametro 25 cm oppure 25x25 cm o 20x30 cm / Diameter 9,8 In or 9,8x9,8 In or 7,8x11,8 In	Diametro 30 cm oppure 30x30 cm o 20x40 cm / Diameter 11,8 In or 11,8x11,8 In or 7,8x15,7 In

MISURE / DIMENSIONS



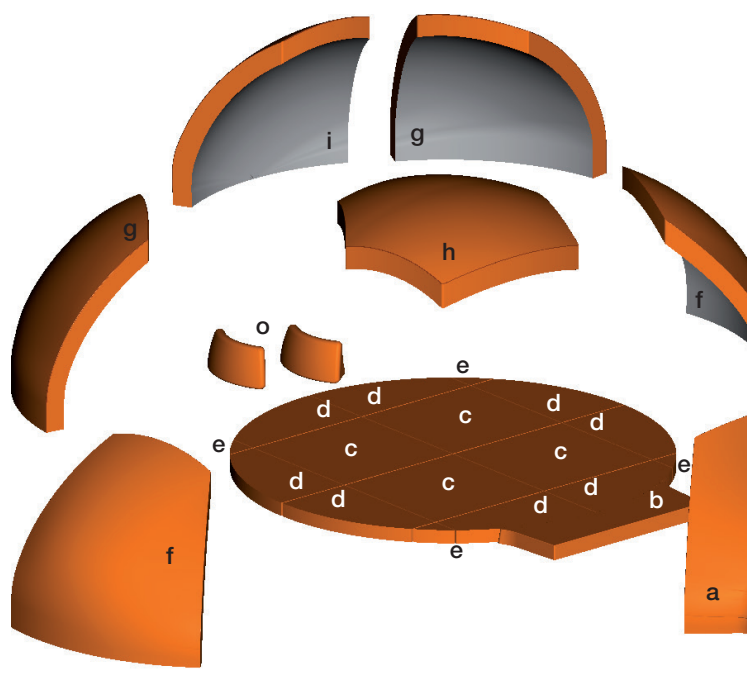
CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso / Weight	800 Kg / 1763 Lbs
Area piano forno / Oven floor area	2,1 m ² / 22,6 ft ²
Minuti per scaldare / Heating time	90
N° pizze alla volta / Pizza capacity	12
Infornata di pane / Bread capacity	24 Kg / 53 Lbs
Consumo medio / Average fuel consumption	15 Kg/h / 33 Lbs/h
Temperatura massima / Max oven temperature	400 °C 752 °F
Combustibile consigliato / Recommended fuel	Ciocchi, potature / Logs, trimmings

MISURE / DIMENSIONS

A	Larghezza totale / Total width	175 cm / 69 In
B	Lunghezza totale / Total length	190 cm / 74,8 In
C	Altezza totale / Total height	76 cm / 30 In
D	Larghezza bocca / Oven mouth width	70 cm / 27,5 In
E	Altezza bocca / Oven mouth height	31 cm / 12,2 In
F	Diametro interno / Inside diameter	160 cm / 63 In

MONTAGGIO e componenti / ASSEMBLY and parts list



	Cod.	N°	Desc.
a	XFBPM16	1	Bocca PM160
b	XFDPM16	1	Davanzale PM160
c	XFPC160	4	Tavella centrale PM160
d	XFPL160	8	Tavella laterale PM160
e	XFPT160	4	Tavella triangolare PM160
f	XFCL165	2	Cupola laterale anteriore PM160
g/i	XFPC165	3	Cupola posteriore PM160
h	XFCS165	1	Cupola superiore PM160
i	XFCOPME	1	Cornice refrattaria Pizza al Metro
m	YSPORBL	1	Sportello Pizza al Metro
n	YT50320	1	Termometro
o	XPARFSP	2	Alari di protezione

N.B. Seguire l'ordine alfabetico per il montaggio del forno.